



Spaghettis à la fleur d'ail et à l'huile d'olive (*aglio e olio*)

Préparation 15 MIN

Cuisson 12 MIN

Portions 4

Ingrédients

- 10 fleurs d'ail, parées
- 340 g (3/4 lb) de spaghettis
- 2,5 ml (1 1/2 c. à thé) de flocons de piment broyé, ou au goût
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive, et plus pour le service
- 15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron râpé (environ 1 gros citron)
- 35 g (1/2 tasse) de fromage pecorino romano frais râpé, et plus pour le service

Préparation

1. Couper 8 fleurs d'ail en deux dans l'épaisseur et les réserver. À l'aide d'une râpe à zester, gratter les 2 fleurs d'ail restantes et réserver la purée de fleur d'ail obtenue.
2. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes al dente. Ajouter les 16 demi-fleurs d'ail 2 minutes avant la fin de la cuisson. Prélever 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson. Égoutter les pâtes et les fleurs d'ail.
3. Dans une grande poêle à feu moyen, cuire la purée de fleur d'ail et le piment dans l'huile 1 minute. Retirer du feu. Ajouter les pâtes et les fleurs d'ail égouttées, le zeste de citron, le fromage et l'eau de cuisson réservée en mélangeant bien pour répartir les saveurs. Saler et poivrer.
4. Dans des assiettes, répartir les spaghettis. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de plus de fromage, si désiré.